

Welcome

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

مرحبا بكم

Phoenician is a restaurant that combines authentic Lebanese dishes with distinctive flavors from Armenia.

Phoenician's team carefully prepares dishes through the skilful selection of quality fresh ingredients and the creation of unique, contemporary presentations.

Set in a luxurious ambience, Phoenician's charm brings its own legacy to the table; a rich culture which gave us alphabets, Tyrian Purple and unforgettable Mediterranean flavors.

The menu features a broad variety from Lebanese and Armenian cuisines to remarkably satisfy all tastes.

From Beirut and Yerevan to Abu Dhabi, Phoenician presents an exquisite and enticing dining experience in the heart of the Emirati Capital.

«فينيسيان» مطعم يمزج الأطباق اللبنانية الأصيلة بالنكهات الأرمنية المتميزة.

يهتم فريق «فينيسيان» بأدق التفاصيل في أطباقه، من اختيار المكونات الطازجة ذات الجودة العالية، إلى طريقة التقديم بأسلوب فريد وعصري.

وسط أجواء ساحرة، يعيد «فينيسيان» إلى الأذهان، التاريخ الفينيقي العريق، الذي اشتهر باكتشاف الأبجدية والأرجوان، وأعطى مأكولات الساحل الشرقي لبحر الأبيض المتوسط نكهات فاخرة، من الصعب نسيانها.

قائمة الطعام تعرض تشكيلة واسعة من أطباق المطبخين اللبناني والأرمني، بهدف إرضاء جميع الأذواق.

من بيروت ويرييفان إلى العاصمة الإماراتية أبوظبي، يأتيكم «فينيسيان» بمستوى رفيع لتجربة لا تنسى.

Soup

ΣΟΥΠΑ

Black Lentil Soup

🍴 25

Black Lentil, Nurtured with Garlic, Rice and Fresh Coriander

Vegetables Soup

25

Fresh Dices of Marrow, Carrot, Celery and Potato

Salad

ΣΑΛΑΤΑ

Tabouleh

38

Parsley, Onion, Tomato Mixed with Burghol and Hand Picked Fresh Mint, with The Original Lebanese Sauce

Oriental Salad

35

Lettuce, Cucumber, Tomato, with Handpicked Fresh Mint, Parsley, Soaked with Lemon Sauce

Fattoush

40

Romaine Lettuce, Tomato, Red Radish, Cucumber, Garnished with Fresh Mint, Parsley, Sumac and Crispy Bread

Artichoke Salad

45

Steamed Artichoke Hearts Served with Garlic, Red Bell Pepper and Sundried Tomatoes

Rocca & Zaatar Salad

38

Fresh Rocca & Zaatar Leaves, Onion and a Mix of Special Flavors.

Phoenician Salad

🍴 45

Mix of Parsley, Lettuce, Cabbage, Tomato, Fresh Zaatar Leaves, Spring Onion, Soaked with Pomegranate Sauce, Served In a Bread Basket

Quinoa Salad

KINOA ΣΑΛΑΤΑ

Chicken Quinoa

🍴 60

Marinated Charcoal Grilled Chicken, Quinoa, Fresh Baby Rocca, Chopped Onion, and Pomegranate Seeds

Tabouleh Quinoa

🍴 40

Parsley, Onion, Fresh Mint Leaves, Tomato and Quinoa Mixed with The Lebanese Traditional Sauce

Hamour Quinoa

🍴 60

Marinated Charcoal Grilled Fillet Hamour, Quinoa, Fresh Baby Rocca, Chopped Onion, and Pomegranate Seeds

Green Salad Quinoa

🍴 50

Classic Salad served with baby lettuce, Spring Greens, Raspberry, Cheese and mixed with our own Balsemic Sauce

الحساء

- ٢٥ حساء الخضار
قطع طازجة من الكوسى، الجزر، البطاطا، والكرفس
- ٢٥ حساء العدس الأسود
عدس اسود، مضاف اليه الثوم والأرز مع الكزبرة الطازجة

السلطات

- ٣٥ سلطة شرقية
خس، بندورة، خيار، نعناع، وبقدونس، مخلوطة بعصير الليمون
- ٣٨ تبولة
بقدونس، بصل، نعناع، بندورة، برغل مع الخلطة اللبنانية الأصلية
- ٤٥ سلطة الارضي شوكي
قلوب الارضي شوكي مطهوة على البخار ومقدمة مع الثوم، الفليفلة الحمراء والبندورة المجففة
- ٤٠ فتوش
خس، بندورة، فجل أحمر، خيار، مزينة بالنعناع الطازج والبقدونس والسماق والخبز المقلي
- ٤٥ سلطة فينسيان
خليط من البقدونس، الخس والملفوف، البندورة، الزعتر الطازج والبصل الأخضر ممزوج بدبس الرمان، ومقدم بصحن من الخبز
- ٣٨ روكا وزعتر
أوراق روكا، زعتر، بصل ومزيج من النكهات المتميزة

سلطات الكينوا

- ٤٠ كينوا التبولة
بقدونس، بصل، نعناع، بندورة، كينوا، مع الخلطة اللبنانية
- ٦٠ كينوا الدجاج
دجاج متبل بنكهة شرقية ومشوي على الفحم، كينوا، روكا صغيرة، بصل مفروم، و حب رمان
- ٥٠ كينوا الخضار
سلطة كلاسيكية تقدم مع خليط الخس، البصل الأخضر، التوت البري الأحمر، و الجبن ممزوج بصوص البلسميك.
- ٦٠ كينوا الهامور
هامور متبل بنكهة مميزة ومشوي على الفحم، كينوا، روكا صغيرة، بصل مفروم، و حب رمان

Cold Mezzah

KPYO MEZEΔEEΣ

Hummus Bil Tahini 25 Mix of Chickpeas Puree, Sesame Paste and Fresh Lemon Juice		Labneh with Fresh Zaatar & Black Olives 33 Labneh Mixed with Black Olive and Fresh Zaatar Leaves
Hummus Avocado 30 Chickpeas Puree Served with Fresh Avocado and Our Special Bread		Labneh with Garlic 30 Authentic Labneh Mixed with our own recipe of traditional Garlic Paste
Hummus Beiruty 30 Chickpeas Served with Chopped Garlic and Fresh Parsley		Phoenician Labneh 35 A traditional tasteful essence with fresh and aromatic mix of herbs to embrace the true qualities of this dairy flavour
Phoenician Hummus 38 A special mix of flavours and aromas merged with a Phoenician touch to entice your taste buds		Batrakh 100 Slices of Aged Fish Roe with Chopped Garlic Topped with Imported Olive Oil
Moutabal 25 Smoked Eggplants Mixed with Sesame Paste, Lemon Juice and Pomegranate Seeds		Hindbeh 30 Chicory Topped with Shaved Crispy Onions
Phoenician Moutabal 37 Seasoned to an eccentric flavour, our unique Moutabal will give you a mouthwatering zesty experience		Mohamra 35 A Traditionally Home Made Red Pepper Paste Mixed with Dried Bread Crumbs & Mixed with Our Chef's Recipe
Raheb Eggplant 25 Smoked Eggplant Mixed with Green Bell Pepper, Tomato, Fresh Parsley and a Lemon Squeeze		Shanglish 30 Dried Labneh with Arabic Herbs, Onion, Tomato and Parsley
Eggplant Rolls 38 A Fine Fettle of Grilled Eggplants Stuffed with a Selection of Our Favourite Cheese.		White Cheese with Fresh Zaatar 35 Diced White Cheese with Onion, Pomegranate Syrup, and Handpicked Fresh Zaatar
Eggplant Mousakaa 38 Deep Fried Eggplant with Freshly Cooked Tomato Sauce		Shrimps & Avocado 60 Shrimps Mixed with Avocado, Crab Sticks, Garnished with a Lemon Twist
Vine Leaves 25 Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato and Fresh Parsley		

المقبلات الباردة

- ٢٥ الحمص بالطحينة
خليط من الحمص المطحون، طحينة، وعصير الليمون الطازج
- ٢٥ لبننة مع الزعتر الطازج والزيتون الأسود
لبننة بلدية مضاف إليها الزيتون الأسود مع أوراق الزعتر الطازج
- ٣٠ الحمص بالأفوكادو
حمص يقدم مع الأفوكادو الطازجة والخبز الخاص
- ٣٠ لبننة بالثوم
لبننة بلدية ممزوجة مع الثوم
- ٣٠ الحمص البيروتي
حمص يقدم مع الثوم المفروم والبقدونس الطازج
- ٣٨ حمص فنيسيان
مزيج من النكهات بللمسة فينيقية خاصة مقدمة لتناسب ذوقك
- ٣٥ متبل
بازنجان مدخن ممزوج مع الطحينة، عصير الليمون وحب الرمان
- ٣٧ متبل فنيسيان
نكهة ساحرة من المتبل الخاص لتعطيك مذاقا تفتح بها شهيتك
- ٣٥ محمرة
كعك مطحون، مع رب الفليفلة الحمراء، ممزوج بخلطة الشيف الخاصة
- ٣٥ باذنجان الراهب
بازنجان مدخن مع الفليفلة الخضراء، البندورة، البقدونس الطازج وعصير الليمون
- ٣٨ لفافات الباذنجان
بازنجان مشوي محشو بمجموعة مختارة من الجبن المفضل لدينا
- ٣٨ مسقعة باذنجان
بازنجان مقلي مع صلصة البندورة الطازجة
- ٢٥ ورق العنب
ورق عريش محشو بأرز، بندورة، مع البقدونس الطازج
- ٣٥ محمرة
كعك مطحون، مع رب الفليفلة الحمراء، ممزوج بخلطة الشيف الخاصة
- ٣٥ شنكليش
لبننة جافة مع الأعشاب العربية، البصل، خليط من البقدونس والبندورة
- ٣٥ الجبن الأبيض مع الزعتر الطازج
قطع جبنة بيضاء مع البصل، حب الرمان، والزعتر الطازج
- ٦٠ الروبيان بالأفوكادو
روبيان ممزوج بالأفوكادو، أصابع السلطعون، وعصير الليمون

Hot Mezzah

KAYTO MEZEΔΕΣ

Samkeh Hara 60 Grilled Filet Hamour with Tomato Sauce	Chicken Wings Provencial 35 Grilled Chicken Wings Garnished with Garlic, Coriander and a Lemon Squeeze
Fried Calamari 40 Fried Squid Rings served with our own Tartar Sauce	Chicken Liver 35 Fried Chicken Liver Mixed with Garlic and Pomegranate Syrup
Fried Kibbeh 35 Meat & Burghul stuffed with Freshly Ground Beef mixed with Pine Nut and Chopped Onions	Grilled Halloumi 35 Grilled Halloumi Cheese
Fried Chicken Kibbeh 35  A Warm Starter of The Traditionally Made From Chicken Kibbeh Stuffed with Smoked Turkey, Cheese and Freshly Picked Mushrooms	Breaded Shrimps 90 Deep Fried Breaded Shrimps with Our Own Tartar Sauce
Hummus with Meat & Pine Seeds 38 Hummus Bil Tahini with Sauted Meat Tossed with Pine Seeds.	Osmalieh Shrimps 90  Deep Fried Shrimps, Wrapped with Osmalieh and Served with Chef's Recipe
Mufarakt Mushroom 45 Fried Meat Mixed with Fresh Mushrooms, and Finely Chopped Onions.	Shrimps Provencial 90 Grilled Shrimps Served with Lemon, Garlic, Mushroom and Coriander
Cheese Rolls 35 Fried Rolls Stuffed with Mozzarella Cheese and Freshly Picked Parsley.	Samak Bizri 70 Deep Fried Whitebait Fish Served with Our Own Tarator Sauce Dip
Spicy Potato 30 Fried Potato Dices Served with Coriander, Garlic and Chilli	Fig Birds 120 Sauté Imported Birds Topped with Pomegranate Syrup
French Fries 22 Deep Fried Chopped Potato	Lsanat Ghanam 50 Seasoned Lamb Tongue served with Fresh Baby Rocca and Chopped Garlic with a Squeeze of Lemon
Falafel 30 Crispy Deep Fried Mix of Chickpeas, Coriander, Garlic and Onions; Served with our own home made Green Tarator	Nkhaat Ghanam 45 Grilled Marinated Lamb Brain with special spices and a squeeze of Lemon Juice
Makanek Pomegranate Syrup 38 Lebanese Sausage Served with Home Made Pomegranate Syrup	Baydh Ghanam 45 Baydh Ghanam Garnished with Garlic and a Squeeze of Lemon
Sujuk 38 Spicy Lebanese Sausage Served with Sliced Tomato.	Phonecian Fateh 55  A mix from different culinary grades of spiced and seasoned elements and ingredients, bringing out the fruity essence of this dish.

المقبلات الساخنة

٣٥	جوانح دجاج بروفنسيال جوانح مشوية مع صلصة الليمون والثوم والكزبرة	٦٠	سمكة حارة هامور مشوي مع صلصة البندورة
٣٥	كبدة دجاج كبدة دجاج مقلية مع الثوم، يضاف إليها دبس الرمان	٤٠	حبار مقلي حبار مقلي وامتبل بصلصة التارتار
٣٥	الحلوم المشوي قطع من جبنة الحلوم المشوي	٣٥	كبة مقلية مزيج من اللحم والبرغل محشو بالخلطة اللبنانية الاصلية، تقدم بطريقة خاصة
٩٠	الروبيان المقرمش روبيان مغطى بطبقة من الخبز الصيني، مقلي ويقدم مع صلصة التارتار الشهية	٣٥	كبة دجاج مقلية مزيج من الدجاج والبرغل محشو بالحيش المدخن، الفطر والجبن
٩٠	روبيان بالعسملية روبيان ملفوف بالشعيرية، مقلي ويقدم مع صلصة خاصة	٣٨	حمص مع اللحم والسنوبر حمص بالطحينة يقدم مع خليط من اللحم والسنوبر المقلي
٩٠	روبيان بروفنسيال روبيان مشوي يقدم مع مزيج من الثوم، الفطر، الكزبرة وعصير الليمون	٤٥	مفركة فطر لحمة مقلية ممزوجة بالفطر الطازج والبصل المقلي
٧٠	سمك البزري سمك البزري الصغير مقلي ويقدم مع الطراطور	٣٠	رقاقات بالجبن عجينة خاصة محشوة بجبنة الموزاريلا والبقدونس، ومقلية
١٢٠	عصافير التين عصافير التين مقلية، يضاف إليها دبس الرمان	٣٠	بطاطا حارة مكعبات من البطاطا المقرمشة، ثوم، حر وكزبرة خضراء
٥٠	لسانات الغنم لسانات غنم مسلوقة ومنتبلة بنكهات خاصة تقدم مع الروكا، الثوم وعصير الليمون	٣٢	بطاطا مقلية أصابع من البطاطا المقلية
٤٥	نخاعات غنم نخاعات غنم مشوية على الفحم، مع مزيج من التوابل الخاصة، الثوم وعصير الليمون	٣٠	فلافل خليط من الحمص والبصل والثوم والكزبرة، يقدم مع الطراطور الأخضر الشهى
٤٥	بيض غنم بيض غنم مقلي، مع مزيج الثوم وعصير الليمون	٣٨	مقانق مع دبس الرمان مقانق مقلية مع دبس الرمان
٥٥	فتة فنيسيان مزيج من عناصر الطهي المختلفة والمكونات المتبلة مبرزة بجوهر فاكهي	٣٨	سجق سجق مقلي مع شرائح البندورة

Raw Selection

ΠΡΩΤΩΝ ΕΠΙΛΟΓΗ

Habra	50	Kibbe Harra	50
Freshly Chopped Meat Topped with Fresh Mint and Onion		Spicy Fresh Meat Garnished with Herbs, Onion and Burghul	
Kibbeh	50	Sawda	50
Fresh Meat Garnished with Herbs, Onion and Burghul		Fresh Lamb Liver	
Kibbeh Frakeh	50	Raw Mix Platter	165
Fresh Meat Garnished with Herbs, Onion and Burghul Topped with a Pistachio		Assorted Raw Meat Selection	
Kafta	50	Phoenician Raw Mix Platter 🍷 240	
Fresh Meat Mixed with Onion and Freshly Picked Parsley		Assorted Raw Meat garnished with aromatic spices influenced by the modern feel of Sushi	

Main Course

ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ

Stuffed Lamb	55	Siyadiyeh	60	Daily Dish	55
Roasted Lamb Thighs Served with Oriental Rice and Minted Yoghurt		Fish Served with Seasoned Brown Rice and Tajen Sauce		Our Chef Prepares Daily a Special Main Course Meal. Please Ask Your Server	

Seafood

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Grilled Shrimps	85	Grilled Marinated Hammour	65
Grilled Shrimps Served with Steamed Vegetables		Grilled Hammour Marinated with Phoenician Unique Sauce, Served with Steamed Vegetables	
Grilled Hammour	65	Hammour Provencial	65
Grilled Hammour Served with Steamed Vegetables		Grilled Hammour Topped with Garlic, Coriander and Lemon Juice	

اللحوم النية

٥٠	كبة حرة لحم طازج مع التوابل الحارة مخلوط بالأعشاب، البصل والبرغل	٥٠	هبرة نية لحم مفروم طازج مع النعناع والبصل
٥٠	سودة نية كبة غنم طازجة تقدم مع التوابل	٥٠	كبة نية لحم طازج مخلوط بالأعشاب، البصل والبرغل
١٦٥	طبق نية مشكل تشكيلة من اختيارات اللحوم النية الطازجة	٥٠	كبة فراكة لحم طازج مخلوط بالأعشاب، البصل، البرغل والفستق الحلبي
٢٤٠	طبق نية فنيسيان تشكيلة من اللحوم النية الطازجة، مقدمة على طريقة السوشي	٥٠	كفتة نية لحم طازج مخلوط مع البصل والبقدونس

الأطباق الرئيسية

٥٥	الطبق اليومي يجهز الشيف يوميا طبق رئيسي خاص. الرجاء الاستفسار من النادل عن الطبق اليومي.	٦٠	صيادية سمك يقدم مع الأرز البني المتبل وصلصة الطاجن	٥٥	خروف محشي فخذ الخروف المطهو يقدم مع الأرز الشرقي واللبن بالنعناع
----	---	----	--	----	--

المأكولات البحرية

٦٥	هامور بالخلطة الخاصة سمك هامور منقوع بصلصة فنيسيان الفريدة، مشوي وبقدم مع الخضار المسلوق	٨٥	روبيان مشوي روبيان مشوي يقدم مع الخضار المسلوق
٦٥	هامور بروفنيسيال سمك هامور مشوي ومغطى بالتوم، الكزبرة، وعصير الليمون	٦٥	هامور مشوي سمك هامور مشوي، يقدم مع الخضار المسلوق

Grilled Plates

ΨΗΤΑ ΠΛΑΚΕΣ

Shish Tawouk 65 Skewers of Grilled Chicken Marinated with a Special Sauce	Kabab Khashkhash 75 Charcoal Grilled Kabab Served with Spicy Tomato Sauce
Grilled Chicken 70 Grilled Chicken Marinated with a Special Sauce	Phoenician Kabab 80 Charcoal Grilled Spicy Sausage Kabab Mixed with Mozzarella Cheese and Served with a Special Sauce
Tawouk Provencial 65 Grilled Tawouk Served with Garlic, Coriander, Mushrooms and Lemon	Grilled Kafta 65 Charcoal Grilled Minced Lamb Meat Mixed with Chopped Parsley and Onion
Lamb Cubes 65 Skewers of Seasoned and Grilled Lamb Cubes	Grilled Kibbe 45 Charcoal Grilled Kibbe Stuffed with Minced Meat, Pine Nut, and Onion Served with Yoghurt and Mint
Grilled Lamb Cutlets 70 Freshly Cut Charcoal Grilled Lamb Chops	Arayess 55 Grilled Fresh Arabic Bread Filled with Kafta
Kabab Orfali 70 Charcoal Grilled Spicy Kabab Mixed with Red and Green Bell Pepper	Arayess with Cheese 55 Grilled Fresh Arabic Bread Filled with Kafta Mixed with Mozzarella Cheese
Kabab Mushroom 70 Charcoal Grilled Kabab Mixed with Mushrooms	Kellaj 50 Grilled Fresh Arabic Bread Filled with Cheese
Kabab Eggplant 70 Charcoal Grilled Kabab Served with Seasoned Eggplant	Mix Grill 70 Shish Tawouk, Kafta, Kabab
Kabab Pistachio 70 Charcoal Grilled Kabab Mixed with Pistachios, Served with a Special Sauce	Phoenician Grill Platter 95 Selection of Charcoal Grilled Phoenician Specialities
Kabab Cheese 70 Charcoal Grilled Kabab mixed with Mozzarella Cheese	
Kabab Chicken 75 Charcoal Grilled Chicken Mixed with Fresh Parsley and Onions	

المشاوي

- ٧٠ كباب خشخاش
كباب مشوي على الفحم ويقدم مع صلصة البندورة الحارة
- ٧٠ شيش طاووق
قطع من الدجاج المشوي متبلة بخلطة خاصة
- ٨٠ كباب فنيسيان
كباب سحج ممزوج مع جبنة الموزاريلا، مشوي على الفحم، ويقدم مع صلصة خاصة
- ٧٠ دجاج مشوي
دجاج مشوي متبل بصلصة خاصة
- ٦٥ طاووق بروفنسيال
طاووق مشوي ويقدم مع صلصة من الثوم، الكزبرة، الفطر وعصير الليمون
- ٦٥ لحم مشوي
قطع من اللحم المشوي على الفحم
- ٦٥ كفتة مشوية
لحم مفروم ممزوج بالبقدونس والبصل على الطريقة التقليدية، مشوي على الفحم
- ٤٥ كبة مشوية
كبة محشوة باللحم المفروم، الصنوبر والبصل، مشوية على الفحم، وتقدم مع اللبن والنعنع
- ٥٥ عرايس
خبز عربي طازج محشو بالكفتة، مشوي على الفحم
- ٥٥ عرايس مع الجبن
خبز عربي طازج محشو بالكفتة وجبنة الموزاريلا، مشوي على الفحم
- ٥٠ كلاج
خبز عربي طازج محشو بالجبن، مشوي على الفحم
- ٧٠ مشاوي مشكلة
شيش طاووق، كفتة، لحم مشوي
- ٩٥ طبق مشاوي فنيسيان
تشكيلة مختارة من المشاوي على الفحم
- ٧٠ كباب أورفلي
كباب حار ممزوج بالفليفلة الحمراء والخضراء، مشوي على الفحم
- ٧٠ كباب الفطر
كباب من اللحم ممزوج بالفطر، مشوي على الفحم
- ٧٠ كباب الباذنجان
كباب مع الباذنجان، مشوي على الفحم
- ٧٠ كباب الفستق
كباب ممزوج بالفستق الحلبي، مشوي على الفحم، ويقدم مع صلصة خاصة
- ٧٠ كباب الجبنة
كباب ممزوج مع جبنة الموزاريلا، مشوي على الفحم
- ٧٥ كباب الدجاج
كباب دجاج ممزوج بالبقدونس والبصل، مشوي على الفحم

Armenian Dishes

APMENIՈՆ ՍԻԱՏԱ

Chard and Lentil Soup (Vosbov-Panjarov Abour) Lentil Boiled with Fresh Chard and Potato	30	Su Beureg (Banradzagh) Two Layers of Special Pastry Stuffed with 3 Kinds of Cheese	40
Cucumber and Yoghurt (Djadjekh) Cucumber Mixed with Fresh Yoghurt and Dried Mint	25	Egg Bastirma (Havgitov Bastirma) Thinly sliced Bastirma topped with Quail Eggs	70
Itch A Mix of Burghol, Tomato, Spring Onion and Tomato Syrup	28	Soujouk Cheese Roll Fried Special Pastry Stuffed with Cheese and Soujouk	38
Zeitoun Salad Green Olives Chopped with Walnuts, Onion, Tomato and Pomegranate Syrup	30	Maajouka Deeply Seasoned Meat Stuffed with Cheese and Fresh Pistachio, Charcoal Grilled	85
Armenian Salad Small Dices of Cucumber, Tomato and Lettuce with Chilly	35	Akras Mint Grilled Fine Meat with Fresh Mint Leaves, Lemon and Garlic	60
Potato Kibbeh (Pertudjig) Boiled Potato Mixed with Burghol and Served with a Special Sauce	35	Spicy Eggplant Fried Eggplant with Garlic and Chilli	30
Lentil Kibbeh (Vosbov Keufte) Boiled Lentil Mixed with Burghol and Fried Onion Topped with Imported Olive Oil	35	Kibbeh with Yoghurt (Madzounov Keufteh) Fried Kibbeh Served with Fresh Yoghurt, Garlic and Coriander	60
Hummos Bastirma Hummos Bil Tahina Topped with Bastirma Slices	48	Cherry Kabab (Fishneyov Khorovatz) Grilled Kabab Served with Special Cherry Sauce	80
Hummos Soujouk Hummos Bil Tahina Topped with Fried Soujouk	45	Arayees Soujouk Fresh Arabic Bread Filled with Soujouk and Cheese, Charcoal Grilled	50
Fried Potato Kibbeh (Patatesov Keufteh) A fried mix of Boiled Potato and Burghul stuffed with Meat, Onion and Pine Nuts	35	Bastirma Rolls Bastirma Slices Stuffed with a Special Mix of Cheese	80
Fried Rice Kibbeh (Printzov Keufteh) Fried Rice Stuffed with Seasoned Meat and Pine Nuts	40	Cherry Shrimps Grilled Shrimps Served with Special Cherry Sauce	80
Mante Grilled Special Daw Stuffed with Kafta and Topped with Yoghurt	50	Ras Asfour Seasoned Beef Dices Served with Special Cherry Sauce	40
Ejje Mixture of Eggs, Parsley and Onion	28	Lahm Baajin Pie Made From a Mixture of Fresh Minced Meat, Tomato and Onion	28
Cheese Beureg Special Daw Stuffed with selected Fresh Cheese	38		

أطباق أرمنية

٤٠	سو برك طبقتان من العجينة الخاصة محشوتان بثلاثة أنواع من الجبن	٣٠	حساء السلق والعدس عدس مسلوق مع السلق الطازج والبطاطا
٧٠	بيض بالبسطرمة شرايح البسطرمة الرقيقة متوقفة ببيض الفري المقلي	٢٥	خيار باللبن خيار مخلوط باللبن والنعناع اليابس
٢٨	رقاقات السجق بالجبنة عجينة خاصة محشوة بالسجق والجبنة، ومقلية	٢٨	أيتش مزيج من البرغل، البندورة، البصل الاخضر ودبس البندورة
٨٥	معجوقة لحمة محشوة بالجبنة والفسق الحلبي، مشوية على الفحم	٣٠	سلطة الزيتون زيتون مقطع مع الجوز، البصل، البندورة ودبس الرمان
٦٠	أقراص بالنعنع هبرة مشوية، يضاف اليها الثوم، النعنع وعصير الليمون	٣٥	سلطة ارمنية مكعبات صغيرة من الخيار، البندورة، الخس، يضاف اليها الحر
٣٠	بازنجان حار بازنجان مقلي، ومطهو مع الثوم والحر	٣٥	كبة بطاطا بطاطا مسلوقة ممزوجة بالبرغل تقدم مع الخلطة الخاصة
٦٠	كبة باللبن كبة مقلية، مغطاة باللبن، الثوم والكزبرة	٣٥	كبة عدس عدس مسلوق ممزوج بالبرغل، يضاف اليه البصل المقلي
٨٠	كباب بالكرز كباب مشوي، يقدم مع صلصة الكرز المميزة	٤٨	حمص بالبسطرمة حمص بالطحينة مغطى بشرايح البسطرمة
٥٠	عرايس سجق خبز طازج محشو بالسجق والجبنة، مشوي على الفحم	٤٥	حمص بالسجق حمص بالطحينة مغطى بالسجق المقلي
٨٠	لفافات البسطرمة شرايح بسطرمة محشوة بخليط خاص من الجبن	٣٥	كبة بطاطا مقلية بطاطا مسلوقة ممزوجة بالبرغل، محشوة باللحمة، البصل والصنوبر، ومقلية
٨٠	روبيان بالكرز روبيان مشوي يقدم مع صلصة الكرز المميزة	٤٠	كبة أرز مقلية أرز محشي باللحمة والصنوبر، ومقلية
٤٠	لحمة رأس عصفور مكعبات صغيرة من اللحم، تقدم مع صلصة الكرز المميزة	٥٠	منتي عجينة خاصة محشوة بالكفتة، مشوية ومغطاة باللبن
٢٨	لحم بعجين فطيرة بخليط خاص من اللحم، البندورة والبصل	٢٨	عجة خليط البيض، البقدونس والبصل
		٣٨	برك بالجبنة عجينة خاصة محشوة بأنواع عدة من الجبن

Dessert

ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Rice Pudding 25 Fresh Milk with Rice Topped with Pomegranate Sauce.	Meghli 25 Mixture of Rice and Powder Cinnamon, Served with Dry Coconut and Mixed Nuts.
Halawet Eljibn 35 Special Daw Stuffed with Fresh Kashta	Kashta Bl Kashta 75 Arabic Kashta Icecream served with fresh Kashta and Lemon Rose
Maamoul with Cheese 35 Oven Cooked Semolina Cookie Stuffed with Cheese	Fresh Fruits 95 Fresh Seasonal Handpicked Fruits
Chocolate Maamoul 35 Semolina Cookie with Chocolate	Raha and Biscuit 45 Layers of Biscuits, Raha and Candy Floss
Osmalieh 50 Two Layers of Special Vermicelli and Fresh Kashta	Muhallabiye Cake 30 Layers of Chocolate Cake and Muhallabiye
Dates Osmalieh 55 Layers of Special Vermicelli, Fresh Kashta Nad Fine Dates	Fresh Fruit Salad 45 Assorted Diced Handpicked Fresh Seasonal Fruits, Served with a Special Sauce
	Phoenician Cheese Platter 95 Selection of Assorted Cheese

الحلويات

٢٥	مغلي مزيج من الأرز والقرفة، يقدم مع جوز الهند والمكسرات	٢٥	رز بالحليب أرز بالحليب، مغطى بدبس الرمان
٧٥	قشطة بالقشطة بوظة عربية بنكهة القشطة تقدم مع القشطة الطازجة وزهر الليمون	٢٥	حلاوة الجبن عجينة خاصة محشوة بالقشطة الطازجة
٩٥	الفواكه الطازجة فواكه موسمية طازجة	٢٥	معمول بالجبن كعكة السميد محشوة بالجبن، ومخبوزة بالفرن
٤٥	بسكويت بالراحة طبقات من البسكويت والراحة وحلوى القطن	٢٥	معمول بالشوكولاته كعكة السميد محشوة بالشوكولاته
٢٠	كيك المهلبية طبقات من كيك الشوكولاته والمهلبية	٥٠	عسملية طبقتان من الشعيرية الخاصة والقشطة الطازجة
٤٥	سلطة فواكه قطع مشكلة من الفواكه الموسمية، تقدم مع صلصة خاصة	٥٥	عسملية بالتمر طبقات من الشعيرية الخاصة، القشطة الطازجة والتمر المميز
٩٥	طبق أجبان فنيسيان تشكيلة من الأجبان المختارة		

Virgin Drinks

Virgin Mojito	45	Virgin Strawberry Mojito	45
Mint Leaves, Lime cubes, Brown Sugar topped with Ginger Ale		Mint Leaves, Strawberry, Brown Sugar, Strawberry Syrup topped with Ginger Ale	
Virgin Apple Mojito	45	Virgin Mandarin Mojito	45
Mint Leaves, Green apple, Green apple juice, Brown Sugar topped with Ginger Ale		Mint leaves, Mandarin, Brown Sugar topped with Ginger Ale	

Mocktails

Gingery	45	Iced Tea	35
Fresh Ginger Muddled With Mint, Lemon Juice Topped with Ginger Ale		Choice of Flavored Ice Tea	
Electric Lemonade	45	Fresh Juices	30
Fresh Mint, Lemon Juice and Sugar Syrup		Choice of Selected Fresh Juices	
Fruit Punch	45		
Mango Juice, Pineapple Juice, Orange Juice, Grenadine Syrup topped with Apple Slices			

Hot Drinks

TEA	25	Coffee	25
Black and herbal teas from around the world		Your choice of Decaffeinated, Espresso, Turkish Coffee and Cappuccino Brewed on order	

Cold Drinks

Red Bull	30	Soft Drinks	18
----------	----	-------------	----

H₂O

STILL	
Evian Large	32
Local Water Large	18
Local Water Small	10
SPARKLING	
S. Pellegrino Large	38
Perrier Small	18

HOOKAH

SPECIALS	
PHOENICIAN HOOKAH	100
AJAMI HOOKAH	100
FLAVOURED	
From 12 PM – 8 PM	50
After 10 PM	80
Healthy Hookah Hose	5

المشروبات غير الكحولية

٤٥	موخيتو الفراولة الفراولة، أوراق النعناع، شراب الفراولة، والسكر البني ممزوج بصودا الزنجبيل	٤٥	موخيتو مكعبات الليمون، أوراق النعناع، والسكر البني ممزوج بصودا الزنجبيل
٤٥	موخيتو المندرين المندرين، أوراق النعناع، السكر البني ممزوج بصودا الزنجبيل	٤٥	موخيتو التفاح مكعبات التفاح الأخضر، أوراق النعناع، عصير التفاح الأخضر، والسكر البني ممزوج بصودا الزنجبيل

موكتيل

٢٥	الشاي المثلج نكهات مختلفة من الشاي المثلج	٤٣	جنجري زنجبيل طازج ممزوج بالنعناع، عصير الليمون وصودا الزنجبيل
٢٥	العصائر الطازجة تشكيلة من عصائر الفواكه الطازجة	٤٣	الكتريك ليموناضة عصير الليمون ممزوج بالنعناع الطازج مع السكر
		٤٥	فروت باناش عصير المانغو، عصير الأناناس، عصير البرتقال، ممزوج بشراب الرمان وشرائح التفاح

المشروبات الساخنة

٢٥	القهوة اختياركم من القهوة الخالية من الكافيين، الاسبريسو، القهوة التركية، والكابوتشينو حسب الرغبة	٢٥	الشاي تشكيلة عالمية من الشاي الأسود و شاي الأعشاب
----	---	----	--

المشروبات الباردة

١٨	المشروبات الغازية	٢٠	ريدبول
----	-------------------	----	--------

الشيشة

المياه

١١٠	الخاص شيشة فنيسيان	٣٢	مياه عادية إيفيان كبير
١٠٠	شيشة عجمي	١٨	مياه محلية كبيرة
		١٠	مياه محلية صغيرة
٥٠	الشيشة المنكه من ١٢:٠٠ ظهراً حتى ١٠:٠٠ مساءً		مياه غازية سنبلجريتو كبير
٨٠	بعد ١٠:٠٠ مساءً	٢٨	بيريه صغيرة
٥	نريش شيشة صحي	١٨	